



Toque & Tablier



Lapin aux tomates et câpres

Pour 4 personnes.
Préparation 25 min

Bien s'organiser : vous pouvez très bien faire cuire ce lapin en avance et le laissez réchauffer dans sa cocotte avant d'envoyer.

Ma liste de courses... Chez

Le boucher :

- 1,100 kg environ de morceaux de lapin (cuisses et râbles par exemple)
- 100 g de lardons

Le primeur :

- 150-200 g (ou une petite botte) d'oignons nouveaux
- 280 g de tomates
- 40 cl de coulis de tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe bombées d'herbes de Provence
- 3 cuillères à soupe de câpres avec 2 cuillères à soupe de son vinaigre

L'épicier :

- Sel poivre
- 1 verre de vin blanc sec (ou 25 cl)
- 2 cuillères à soupe d'huile

1. Dans une sauteuse ou une cocotte, versez l'huile et faites colorer sur feu vif le lapin sur tous les côtés.
2. Pendant ce temps, pelez et hachez l'ail. Pelez et ciselez les oignons. Lavez et découpez en morceaux grossiers les tomates.
3. Une fois bien coloré, réservez le lapin dans une assiette. A sa place, faites colorer les oignons, l'ail et les lardons sur feux modéré et à couvert. Ajoutez les tomates et le vin pour 5 minutes à découvert.
4. Ajoutez le coulis, les câpres et leur vinaigre, les herbes de Provence et enfin, le lapin. Salez et poivrez. Baissez sur feu modéré-doux et laissez cuire pour 45 minutes à couvert (si le jus vous paraît trop liquide au bout de 30 min, faites les 15 minutes

restantes à découvert). Goûtez et rectifiez en sel-poivre et envoyez avec des pâtes, de la polenta ou une bonne purée de pommes de terre !